

Sfoglia di wurstel, patate e formaggio



Ingredienti

- 1 rotolo pasta sfoglia
- 3 wurstel grandi
- 2 patate grandi
- 100 grammi formaggio spalmabile
- 1 uovo
- 1/2 cipolla bianca
- sale
- pepe

Preparazione

- Pelare le patate e tagliarle a dadini. Lessarle per 10 minuti, scolarle e tenerle da parte.
- Stendere la pasta sfoglia nella teglia, farcire con le patate, i würstel affettati, la cipolla sminuzzata, il formaggio spalmabile, sale, pepe a piacere e un uovo sbattuto.
- Chiudere i lembi di pasta e infornare, 180°, per 10/15 minuti, fino a doratura.